

Pohovane tikvice



Sastojci

Potrebno je:

- 1-2 jajeta
- so
- 1-2 tikvice srednje velicine
- 1 kašicica praška za pecivo
- brašno
- ulje

Priprema

Umutiti jaje (jedno jaje-jedna tikvica, 2 jajeta 2 tikvice itd), tikvice izrendati ostaviti da odstoje oko 5-10 minuta, dok ne ispuste sok, umešati sa umucenim jajetom i posoliti po želji. Zatim dodati brašno, onoliko koliko je potrebno da ne budu ni retke, kao smesa za palacinke i dodati prašak za pecivo.

Zagrejati ulje, vaditi kašikom po 2-3 tikvice i peci na tihoj vatri da ne izgore.

Ovaj recept je brz, lak, a tikvice su meke i ukusne. Prijatno!